



6 parts 20 min Facile 30 min

MATÉRIEL

Une plaque de cuisson
Du papier cuisson
Un saladier
Un fouet
Un couteau

INGREDIENTS

Pour 6 personnes

- 100 g Amandes décortiquées
- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- 250 g farine
- 1/2 sachet Poudre a lever
- 160 g de sucre
- 2 sachet Sucre a la vanille
- 1 sachet Cranberries

.

PRÉPARATION DES CROQUANTS AUX CRANBERRIES ET AMANDES

- Préchauffez le four thermostat 8 (240°C).
- Déposez les amandes sur une plaque, faites-les dorer au four 5 min.
- Laissez-les refroidir.
- Battez les œufs et les sucres.
- Incorporez la farine, mélangée à la poudre à lever et au sel, puis ajoutez les amandes et les cranberries.
- Rassemblez la pâte puis divisez-la et formez 2 boudins sur un plan de travail fariné. Déposez-les sur une plaque, enfournez 20 min à 210°C th. 7. Découpez des tranches de 1 cm, dans les boudins chauds puis répartissez-les sur la plaque, enfournez 8 min.
- Aussi délicieux avec des Noisettes